叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 优雅之旅(adventures In Elegance) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

优雅之旅(Adventures in Elegance)

[wʌn]
1
1

1

[əd'ventʃəz] [ɪn] ['elɪgəns]
Adventures In Elegance
冒险 在 优雅

优雅之旅

[əd'ventʃə, æd-] [wɪð] [nju:] ['resəpɪz] [ɪz] [pɑ:t] [ɒv; əv] [wɒt] [meɪks] ['həʊmmeɪkɪŋ] [ɪn'dʒɔɪəb(ə)l] .
Adventuring with new recipes is part of what makes homemaking enjoyable .
冒险 和 新的 食谱 是 部分 的 什么 制作 家政 令人愉悦 .

尝试新食谱是居家生活的乐趣之一。

[i:tʃ] [dɪ'skʌvəri] [helps] [tu:; tə] [ˌeɪ di: 'di:] [jɔ:(r); jə(r)] ['speʃ(ə)l] [tʌtʃ] [tu:; tə] [ðə; ði] [fu:dz] [ju:; jʊ] [sɜ:v] [tu:; tə]
Each discovery helps to add your special touch to the foods you serve to
每个 发现 帮助 到 添加 你的 特别的 触碰 到 这 食物 你 服务 到
['fæməli] [ænd; ənd] [frendz] .
family and friends .
家庭 和 朋友们 .

每一项新发现都能为招待家人和朋友的食物增添你的独特风味。

[wɪð] [fu:dz] [laɪk] ['spɑ:klɪŋ] - [braɪt] [kænd] [fru:t] [paɪ] ['fɪlɪŋz] [ə'veɪləb(ə)l] [tu:; tə] [ju:; jʊ] ,
With foods like sparkling - bright canned fruit pie fillings available to you ,
和 食物 喜欢 闪闪发光 - 明亮的 罐装 水果 馅饼 填充物 可用的 到 你 ,

市面上还有像晶莹剔透的罐装水果馅饼馅料这样的食品可供选择，

[ɪts] ['i:zi] [ænd; ənd] [fʌn] [tu:; tə] [kri'eɪt] [nju:] ['dɪʃɪz] .
it's easy and fun to create new dishes .
它是 简单的 和 乐趣 到 创造 新的 菜肴 .

创造新菜肴既简单又有趣。

[ði:z] [freʃ] - [fru:t] [paɪ] ['fɪlɪŋz] [kæn; kən] [bi:; bi] [ju:st] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɪrɪəd] [ɒv; əv] [weɪz] [raɪt] [frɒm; frəm]
These fresh - fruit pie fillings can be used in a myriad of ways right from
这些 新鲜的 - 水果 馅饼 填充物 能 是 用过的 在 一个 无数 的 方式 正确的 从
[ðə; ði] [kæn; kən] . . . [æz; əz] ['tɔpiŋz] [fɔ:(r); fə(r)] [tʃi:z] [keɪks] ,
the can . . . as toppings for cheese cakes ,
这 能 . . . 作为 配料 为了 奶酪 蛋糕 ,

这些罐装新鲜水果馅料用途广泛……例如，可以作为芝士蛋糕的配料。

['sɔ:sɪz] [fɔ:(r); fə(r)] ['sʌndeɪz; 'sʌndiz] [ɔ:(r)] [hæm] ['slaɪsɪz] [ɔ:(r)] [æz; əz] [rɪtʃ] ['fɪlɪŋz] [fɔ:(r); fə(r)] [kwɪk] - [tu:; tə] -
sauces for sundaes or ham slices or as rich fillings for quick - to -
酱汁 为了 圣代冰淇淋 或者 火腿 切片 或者 作为 富有的 填充物 为了 快的 - 到 -
[fɪks] [paɪz] .
fix pies .
使固定 馅饼 .

可以作为圣代冰淇淋或火腿片的酱汁，也可以作为快速制作馅饼的浓郁馅料。

[jʊl] [wɒnt] [tu:; tə] [traɪ] [ðem; ðəm] , [tu:] , [æz; əz] [ðə; ði] ['mɑ:stə(r)] [ɪn'gri:diənts] [ɪn] [bredz] [ænd; ənd]
You'll want to try them , too , as the master ingredients in breads and
你会 想 到 尝试 他们 , 也 , 作为 这 掌握 原料 在 面包 和
[keɪks] ,
cakes ,
蛋糕 ,

你也应该试试它们，因为它们是面包和蛋糕的主要原料。

['kʊkiz]	[ænd; ənd]	['prɪti]	['pɑːti]	[dɪ'zɜːts]	.
cookies	**and**	**pretty**	**party**	**desserts**	**.**
曲奇饼	和	漂亮的	派对	甜点	.

饼干和漂亮的派对甜点。

['sɑːmp(ə)l][ðə; ði]	['ɒfərɪŋz]	[hɪə(r)][ænd; ənd]	[ðen]	[gəʊ][əd'ventʃə, æd-][ɒn][jɔː(r); jə(r)]	[əʊn]	;
Sample	**the**	**offerings**	**here**	**and**	**then**	**go**	**adventuring**	**on**	**your**	**own**	**;**
样本	这	供品	这里	和	然后	去	冒险	在	你的	自己的	;

先体验一下这里的美食，然后独自去冒险吧;

[kænd]	[fruːt]	[paɪ]	['fɪlɪŋz]	[kæn; kən][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]	['mædʒɪk]	[ðæt]	[wɪl]	[set]	[jɔː(r); jə(r)]	[miːlz]	[ə'pɑːt]
canned	**fruit**	**pie**	**fillings**	**can**	**add**	**the**	**magic**	**that**	**will**	**set**	**your**	**meals**	**apart**
罐装	水果	馅饼	填充物	能	添加	这	魔法	那	将要	放	你的	餐	除

[frɒm; frəm][ðə; ði]	[rest]	.	[ˌtuː'tuː]
from	**the**	**rest**	**.**	**2**
从	这	休息	.	2

罐装水果馅饼馅料能为你的菜肴增添神奇的风味，使其与众不同。

['hev(ə)nli]	[hoʊmbeɪkt]	[bredz]
Heavenly	**Homebaked**	**Breads**
天上	自制烘焙	面包

美味家常面包

[set]	[ə; eɪ]	[muːd]	[ðæts]	[bəuθ]	['glæmərəs]	[ænd; ənd]	['həʊmi]	[wɪð]	[ðə; ði]	[wɔːm]	['freɪgrəns]	[ænd; ənd]
Set	**a**	**mood**	**that's**	**both**	**glamorous**	**and**	**homey**	**with**	**the**	**warm**	**fragrance**	**and**
放	一个	情绪	那就是	两个都	魅力四射	和	温馨	和	这	温暖的	香味	和

[teɪst]	[ɒv; əv]	[bredz]	[freʃ]	[frɒm; frəm][jɔː(r); jə(r)]	['ʌv(ə)n]	.
taste	**of**	**breads**	**fresh**	**from**	**your**	**oven**	**.**
品尝	的	面包	新鲜的	从	你的	烤箱	.

新鲜出炉的面包散发着温暖的香气和味道，营造出既迷人又温馨的氛围。

['ðer]	['wʌndəf(ə)l]	['eni]	[taɪm]	,	[fɔː(r); fə(r)]	['eni]	[ə'keɪʒ(ə)n]	!
They're	**wonderful**	**any**	**time**	**,**	**for**	**any**	**occasion**	**!**
它们是	精彩的	任何	时间	,	为了	任何	场合	!

它们在任何时间、任何场合都非常棒!

['bɒni]	['beri]	[bred]
Bonny	**Berry**	**Bread**
邦妮	浆果	面包

邦妮莓果面包

½	[kʌp]	['bʌtə(r)]
½	**cup**	**butter**
½	杯子	黄油

半杯黄油

¾	[kʌp]	['ʃʊgə(r)]
¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[wʌn]	[eg]
1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

⅓	[kʌp]	[mɪlk]
⅓	**cup**	**milk**
⅓	杯子	牛奶

三分之一杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]

2	**cups**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
2	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

2杯过筛的中筋面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]

2	**teaspoons**	**baking**	**powder**
2	茶匙	烘烤	粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] ([ˌtuːˈtuː][kʌps]) ['bluːbəri] [paɪ] ['fɪlɪŋ]

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**(**	**2**	**cups**	**)**	**blueberry**	**pie**	**filling**
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)	蓝莓	馅饼	填充

1罐（2杯）2号蓝莓派馅料

[kriːm] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ; [biːt] [ɪn] [eg] .

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**;**	**beat**	**in**	**egg**	**.**
奶油	黄油	和	糖	;	打	在	蛋	.

搅打黄油和糖；加入鸡蛋搅拌均匀。

[blend] [ɪn] [mɪlk] .

Blend	**in**	**milk**	**.**
混合	在	牛奶	.

加入牛奶搅拌均匀。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)] .

Sift	**together**	**dry**	**ingredients**	**and**	**add**	**to**	**creamed**	**mixture**	**.**
筛	一起	干燥	原料	和	添加	到	奶油	混合物	.

将干性材料过筛后加入到奶油混合物中。

[spred] [hɑːf][ðə; ði]['bætə(r)][ɪn][ə; eɪ] [griːzd] 8x8x2 - [ɪntʃ] [pæn] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] ¾ [kæn; kən] ['bluːbəri] [paɪ] ['fɪlɪŋ] .

Spread	**half**	**the**	**batter**	**in**	**a**	**greased**	**8x8x2**	**-**	**inch**	**pan**	**;**	**cover**	**with**	**¾**	**can**	**blueberry**	**pie**	**filling**	**.**
传播	一半	这	连击	在	一个	涂油	8x8x2	-	英寸	平底锅	;	覆盖	和	¾	能	蓝莓	馅饼	填充	.

将一半面糊铺在抹了油的 8x8x2 英寸烤盘中；盖上 ¾ 罐蓝莓派馅料。

[spred] [rɪˈmeɪnɪŋ] ['bætə(r)]['əʊvə(r)][paɪ] ['fɪlɪŋ] ; [tɒp] [wɪð] [rɪˈmeɪnɪŋ] [paɪ] ['fɪlɪŋ] .

Spread	**remaining**	**batter**	**over**	**pie**	**filling**	**;**	**top**	**with**	**remaining**	**pie**	**filling**	**.**
传播	其余的	连击	超过	馅饼	填充	;	顶部	和	其余的	馅饼	填充	.

将剩余的面糊铺在馅料上；再盖上剩余的馅料。

[mɪks] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)] , ½ [kʌp]['flaʊə(r)][ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] ; [kʌt][ɪn][ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)] .

Mix	**½**	**cup**	**sugar**	**,**	**½**	**cup**	**flour**	**and**	**½**	**teaspoon**	**cinnamon**	**;**	**cut**	**in**	**2**	**tablespoons**	**butter**	**.**
混合	½	杯子	糖	,	½	杯子	面粉	和	½	茶匙	肉桂	;	切	在	2	汤匙	黄油	.

将 ½ 杯糖、½ 杯面粉和 ½ 茶匙肉桂粉混合；加入 2 汤匙黄油。

['sprɪŋk(ə)l] [krʌm] ['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)] [bred] .

Sprinkle	**crumb**	**mixture**	**over**	**bread**	**.**
撒	屑	混合物	超过	面包	.

将面包屑混合物撒在面包上。

[beɪk] [æt; ət] 375° [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	at	375°	for	30	to	40	minutes	.
烤	在	375°	为了	-	到	-	分钟	.

在 375° 的温度下烘烤 30 至 40 分钟。

- ['tʃeri] [koʊ'lɑːtʃiːz]

Kwicky	Cherry	Kolaches
-	樱桃	科拉奇

快奇樱桃可乐饼

[ˌtuː'tuː][kænz][rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] ['kres(ə)nt] ['dɪnə(r)][rəʊlz]

2	cans	refrigerated	crescent	dinner	rolls
2	罐头	冷藏	新月	晚餐	卷

2罐冷藏新月形餐包

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː][kʌps]) ['tʃeri] [paɪ] ['fɪlɪŋ]

1	No	.	2	can	(	2	cups	)	cherry	pie	filling
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)	樱桃	馅饼	填充

1罐2号（2杯）樱桃派馅料

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs]

1	tablespoon	orange	juice
1	汤匙	橙子	汁

1汤匙橙汁

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]

1	cup	sifted	confectioners	'	sugar
1	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

杯过筛的糖粉

[ʌn'rəʊl] ['pækɪdʒd] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][rəʊl] [dəʊ] ; [pleɪs] [wʌn][skweə(r)] [meɪd] [ʌp][ɒv; əv][ˌtuː'tuː] ['traɪˌæŋgl]

Unroll	packaged	refrigerator	roll	dough	;	place	1	square	made	up	of	2	triangles
展开	包装好的	冰箱	卷	面团	;	地方	1	正方形	制成	向上	的	2	三角形

[ɒn][ə; eɪ] ['flaʊəd] ['sɜːfɪs] .

on	a	floured	surface	.
在	一个	撒了面粉	表面	.

将包装好的冷藏面团展开；取 1 个由 2 个三角形组成的正方形面团放在撒了面粉的表面上。

[rəʊl][ɔː(r)][pæt][tuː; tə]['iːv(ə)n] [dəʊ] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ][sɪks] - [ɪntʃ] [skweə(r)] ;

Roll	or	pat	to	even	dough	and	make	a	6	-	inch	square	;
卷	或者	拍	到	甚至	面团	和	制作	一个	6	-	英寸	正方形	;

将面团擀平或拍平，做成 6 英寸见方的正方形；

[kʌt][ɪn][hɑːf][æz; əz] [mɑːkt] [tuː; tə] [meɪk] [ˌtuː'tuː] ['traɪˌæŋgl] .

cut	in	half	as	marked	to	make	2	triangles	.
切	在	一半	作为	标记	到	制作	2	三角形	.

按标记对半切开，得到 2 个三角形。

[pleɪs] ['traɪˌæŋgl] [ɒn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	triangles	on	ungreased	baking	sheet	.
地方	三角形	在	未涂油的	烘烤	床单	.

将三角形面团放在未涂油的烤盘上。

[pleɪs] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['tʃeri] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['traɪæŋg(ə)l] .

Place	1	tablespoon	of	cherry	pie	filling	in	the	center	of	the	triangle	.
地方	1	汤匙	的	樱桃	馅饼	填充	在	这	中心	的	这	三角形	.

在三角形的中心放1汤匙樱桃馅料。

[pɪk] [ʌp][ðə; ði][ˌtuː'tuː] [lɒŋ] [endz] , [fəʊld]['əʊvə(r)] ['fɪlɪŋ] ,

Pick	up	the	2	long	ends	,	fold	over	filling	,
挑选	向上	这	2	长的	结束	,	折叠	超过	填充	,

提起两端长边，将馅料折叠过来，

['brɪŋɪŋ]	[ðem; ðəm]	[tə'geðə(r)]	[æt; ət]	[ðə; ði]	['sentə(r)]	[pɔɪnt]	[tuː; tə]	[fɔːm]	[ə; eɪ]	[skweə(r)]	;	[pɪntʃ]	['edʒɪz]
bringing	**them**	**together**	**at**	**the**	**center**	**point**	**to**	**form**	**a**	**square**	**;**	**pinch**	**edges**
带来	他们	一起	在	这	中心	观点	到	形式	一个	正方形	;	捏	边缘

[tuː; tə]	[siːl]	.
to	**seal**	**.**
到	海豹	.

将它们在中心点合拢，形成一个正方形；捏紧边缘封口。

[rɪ'piːt]	[wɪð]	[rɪ'meɪnɪŋ]	[rəʊlz]	[ænd; ənd]	[paɪ]	['fɪlɪŋ]	.
Repeat	**with**	**remaining**	**rolls**	**and**	**pie**	**filling**	**.**
重复	和	其余的	卷	和	馅饼	填充	.

重复以上步骤，处理剩余的面包卷和馅料。

[beɪk]	[æt; ət]	375°	[fɔː(r); fə(r)]	-	['mɪnɪts]	[ɔː(r)]	[ʌn'tɪl]	[braʊn]	.
Bake	**at**	**375°**	**for**	**15**	**minutes**	**or**	**until**	**browned**	**.**
烤	在	375°	为了	-	分钟	或者	直到	棕色	.

以 375° 烘烤 15 分钟或直至呈棕色。

[blend]	['ɒrɪndʒ]	[dʒuːs]	[ænd; ənd]	[kən'fekʃənəz]	-	['ʃʊgə(r)]	;	['drɪz(ə)l]	['əʊvə(r)]	[ðə; ði]	[hɒt]	[rəʊlz]	[tuː; tə]	[gleɪz]	.
Blend	**orange**	**juice**	**and**	**confectioners**	**'**	**sugar**	**;**	**drizzle**	**over**	**the**	**hot**	**rolls**	**to**	**glaze**	**.**
混合	橙子	汁	和	糖果商	-	糖	;	细雨	超过	这	热的	卷	到	釉	.

将橙汁和糖粉混合；淋在热面包卷上，使其表面光滑。

[meɪks]	-	[rəʊlz]	.
Makes	**16**	**rolls**	**.**
制作	-	卷	.

可做16卷。

[nəʊt]	:	[meɪk]	[ʌp]	[hɑːf]	[ðə; ði]	['resəpi]	['juːzɪŋ]	[wʌn]	[kæn; kən]	[ɒv; əv]	[rəʊlz]	;
Note	**:**	**Make**	**up**	**half**	**the**	**recipe**	**using**	**one**	**can**	**of**	**rolls**	**;**
笔记	:	制作	向上	一半	这	食谱	使用	一	能	的	卷	;

注：食谱中一半的量可以用一罐面包卷代替；

['kʌvə(r)]	[ænd; ənd]	[rɪ'frɪdʒəreɪt]	[ðə; ði]	[rɪ'meɪnɪŋ]	[paɪ]	['fɪlɪŋ]	[tuː; tə]	[juːz]	[ə'nʌðə(r)]	[deɪ]	[ɪn]	[freʃ]	[rəʊlz]	.
cover	**and**	**refrigerate**	**the**	**remaining**	**pie**	**filling**	**to**	**use**	**another**	**day**	**in**	**fresh**	**rolls**	**.**
覆盖	和	冷藏	这	其余的	馅饼	填充	到	使用	其他	天	在	新鲜的	卷	.

将剩余的馅料盖好冷藏，以便日后用于制作新鲜面包卷。

[dʌtʃ]	['æp(ə)l]	['kɒfi]	[keɪk]
Dutch	**Apple**	**Coffee**	**Cake**
荷兰语	苹果	咖啡	蛋糕

荷兰苹果咖啡蛋糕

[wʌn]	-	-	[aʊns]	['pækɪdʒ]	['kɒfi]	[keɪk]	[mɪks]	[ɔː(r)]	[hɒt]	[rəʊl]	[mɪks]
1	**13**	**-**	**ounce**	**package**	**coffee**	**cake**	**mix**	**or**	**hot**	**roll**	**mix**
1	-	-	盎司	包裹	咖啡	蛋糕	混合	或者	热的	卷	混合

包 13 盎司的咖啡蛋糕粉或热面包卷粉

[wʌn]	[kʌp]	['wɔːtə(r)]
1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

[ˌtuː'tuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	['meltɪd]	['bʌtə(r)]
2	**tablespoons**	**melted**	**butter**
2	汤匙	融化	黄油

2汤匙融化的黄油

[wʌn]	[eg]	,	['biːt(ə)n]
1	**egg**	**,**	**beaten**
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] ([ˌtuːˈtuː][kʌps])

1	No	.	2	can	(	2	cups	)
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)

罐 2 号（2 杯）

['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ]

apple	pie	filling
苹果	馅饼	填充

苹果派馅料

¼ [kʌp]['ʃʊgə(r)]

¼	cup	sugar
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cinnamon
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]

½	cup	chopped	pecans
½	杯子	切碎	山核桃

半杯切碎的山核桃

[mɪks] ['kɒfi] [keɪk] [ɔː(r)][hɒt][rəʊl][mɪks] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] ['pækɪdʒ] [də'rekʃ(ə)nz] , ['juːzɪŋ][wʌn][kʌp]

Mix	coffee	cake	or	hot	roll	mix	according	to	package	directions	,	using	1	cup
混合	咖啡	蛋糕	或者	热的	卷	混合	根据	到	包裹	方向	,	使用	1	杯子

['wɔːtə(r)] .

water	.
水	.

按照包装说明，用 1 杯水混合咖啡蛋糕粉或热卷粉。

[stɜː(r)][ɪn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)][ænd; ənd]['biːt(ə)n] [eg] .

Stir	in	melted	butter	and	beaten	egg	.
搅拌	在	融化	黄油	和	被打败	蛋	.

拌入融化的黄油和打散的鸡蛋。

[let] [raɪz][ɪn] [wɔːm] [spɒt] [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] [ɪn][saɪz] ([ə'baʊt][wʌn]['aʊə(r)]) .

Let	rise	in	warm	spot	until	double	in	size	(	about	1	hour	)	.
让	上升	在	温暖的	点	直到	双倍的	在	尺寸	(	关于	1	小时	)	.

放在温暖的地方发酵至体积增大一倍（约1小时）。

[spuːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] 13x9x2 - [ɪntʃ] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

Spoon	into	a	buttered	13x9x2	-	inch	baking	pan	.
勺子	进入	一个	涂黄油的	13x9x2	-	英寸	烘烤	平底锅	.

将面糊舀入涂了黄油的 13x9x2 英寸烤盘中。

[spuːn] ['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ] ['əʊvə(r)]['bætə(r)] .

Spoon	apple	pie	filling	over	batter	.
勺子	苹果	馅饼	填充	超过	连击	.

将苹果派馅料舀到面糊上。

[mɪks]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] ; ['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)][paɪ] ['fɪlɪŋ] .

Mix	sugar	and	cinnamon	;	sprinkle	over	pie	filling	.
混合	糖	和	肉桂	;	撒	超过	馅饼	填充	.

将糖和肉桂混合；撒在馅饼馅料上。

[tɒp] [wɪð] [tʃɒpt] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] .

Top	with	chopped	pecans	.
顶部	和	切碎	山核桃	.

撒上切碎的山核桃。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [wɔ:m] [spɒt] [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] [ɪn][saɪz] ([ə'baʊt] - [ɔ:(r)] - ['mɪnɪts]) .

Cover	and	place	in	a	warm	spot	until	double	in	size	(	about	30	or	40	minutes	)	.
覆盖	和	地方	在	一个	温暖的	点	直到	双倍的	在	尺寸	(	关于	-	或者	-	分钟	)	.

盖上盖子，放在温暖的地方，直到体积增大一倍（大约 30 或 40 分钟）。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 400° ['ʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	in	a	400°	oven	for	20	to	25	minutes	.
烤	在	一个	400°	烤箱	为了	-	到	-	分钟	.

在 400° 的烤箱中烘烤 20 至 25 分钟。

['drɪz(ə)l] [wɪð] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]['aɪsɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] . [θri:]

Drizzle	with	powdered	sugar	icing	,	if	desired	.	3
细雨	和	粉末状	糖	糖霜	, 如果		想要的	.	3

如果需要，可以淋上糖粉糖霜。3

['pɜ:fɪktli] ['mɑ:vələs] [paɪz]

Perfectly	Marvelous	Pies
完美	奇妙	馅饼

完美绝妙的馅饼

['æp(ə)l][ænd; ənd] ['tʃeri] , ['lemən][ænd; ənd]['reɪzn] — [wɒt] ['wʌndəf(ə)l] [paɪz][ðeə(r)][ɑ:(r); ə(r)][tu:; tə]

Apple	and	cherry	,	lemon	and	raisin	—	what	wonderful	pies	there	are	to
苹果	和	樱桃	,	柠檬	和	葡萄干	—	什么	精彩的	馅饼	那里	是	到

[meɪk] !

make	!
制作	!

苹果樱桃派、柠檬葡萄干派——可以做这么多美味的派！

[i:tʃ] [kæn; kən] [bɪ'kʌm] [ə; eɪ] ['speʃəlti] [ɒv; əv] [jɔ:z] ,

Each	can	become	a	specialty	of	yours	,
每个	能	变得	一个	专业	的	你的	,

每一项都可以成为你的专长。

[ə; eɪ] [dɪ'skʌvəri] [ɪn] ['elɪgənt] ['i:tɪŋ] [ðæts] [wel] [wɜ:θ] [jɔ:(r); jə(r)] [waɪl] [tu:; tə][prɪ'peə(r)] .

a	discovery	in	elegant	eating	that's	well	worth	your	while	to	prepare	.
一个	发现	在	优雅的	吃	那就是	出色地	值得	你的	尽管	到	准备	.

这是一道优雅饮食方式的全新发现，非常值得您花时间准备。

['spaɪsi]['frəʊz(ə)n] ['reɪzn] [paɪ]

Spicy	Frozen	Raisin	Pie
辛辣的	冷冻	葡萄干	馅饼

香辣冷冻葡萄干派

[wʌn][nəʊ] . [ˌtu:'tu:][kæn; kən] ([ˌtu:'tu:][kʌps]) ['reɪzn] [paɪ] ['fɪlɪŋ]

1	No	.	2	can	(	2	cups	)	raisin	pie	filling
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)	葡萄干	馅饼	填充

1罐（2杯）2号葡萄干馅饼馅料

½ ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]

½	teaspoon	cinnamon
½	茶匙	肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['ti:spu:n] [kləʊvz]

¼	teaspoon	cloves
¼	茶匙	丁香

¼茶匙丁香

¼ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]

¼	teaspoon	nutmeg
¼	茶匙	肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

¼ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
¼ cup chopped pecans
¼ 杯子 切碎 山核桃

¼ 杯切碎的山核桃

[wʌn][sɪks] - [aʊns] [kæn; kən] (⅔ [kʌp]) [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] , [tʃɪld] [ænd; ənd] [wɪpt]
1 6 - ounce can (⅔ cup) evaporated milk , chilled and whipped
1 6 - 盎司 能 (⅔ 杯子) 蒸发 牛奶 , 冷藏 和 鞭打

1罐6盎司（⅔杯）淡奶，冷藏并打发

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] ['greɪəm] ['krækə(r)] [krʌst]
1 9 - inch graham cracker crust
1 9 - 英寸 格雷厄姆 饼干 地壳

1个9英寸全麦饼干底

[kəm'baɪn] [paɪ] ['fɪlɪŋ] , [s'paɪsɪz][ænd; ənd] [və'nɪlə] ; [stɜː(r)][ɪn][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] .
Combine pie filling , spices and vanilla ; stir in pecans .
结合 馅饼 填充 , 香料 和 香草 ; 搅拌 在 山核桃 .

将馅料、香料和香草精混合；拌入山核桃。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] .
Fold in whipped evaporated milk .
折叠 在 鞭打 蒸发 牛奶 .

拌入打发的淡奶。

[maʊnd] ['ɪntuː] [prɪ'peəd] [krʌst] .
Mound into prepared crust .
冢 进入 准备 地壳 .

将面糊堆入预先准备好的饼皮中。

[friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːm] .
Freeze until firm .
冻结 直到 公司 .

冷冻至凝固。

['piːnʌt] [krʌntʃ] ['æp(ə)l] [paɪ]
Peanut Crunch Apple Pie
花生 嘎吱声 苹果 馅饼

花生脆苹果派

½ [kʌp] [tʃʌŋk] [staɪl] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)]
½ cup chunk style peanut butter
½ 杯子 块 风格 花生 黄油

半杯块状花生酱

¼ [kʌp] [sɒft] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn]
¼ cup soft butter or margarine
¼ 杯子 柔软的 黄油 或者 人造黄油

¼ 杯软化黄油或人造黄油

½ [kʌp] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]
½ cup light brown sugar
½ 杯子 光 棕色的 糖

半杯浅棕糖

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
1 cup sifted all - purpose flour
1 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

杯过筛通用面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtuːˈtuː][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ([ˌtuːˈtuː][kʌps] [iːtʃ]) ['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ]
2 No . 2 cans (2 cups each) apple pie filling
2 不 . 2 罐头 (2 杯子 每个) 苹果 馅饼 填充

2罐2号苹果派馅料（每罐2杯）

[wʌn] - - [ɪntʃ] [ʌnˈbeɪkt] ['peɪstri] [ʃel]
1 10 - inch unbaked pastry shell
1 - - 英寸 未烘焙的 糕点 壳

1个10英寸未烘焙的酥皮

[blend] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)] , ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː]['flaʊə(r)][ænd; ənd][sɔːlt][ʌnˈtɪl]['mɪkstʃə(r)]
Blend peanut butter , butter and brown sugar into flour and salt until mixture
混合 花生 黄油 , 黄油 和 棕色的 糖 进入 面粉 和 盐 直到 混合物
[ɪz] ['krʌmbli] .
is crumbly .
是 易碎的 .

将花生酱、黄油和红糖与面粉和盐混合，直至混合物呈碎屑状。

[spuːn] ['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ] ['ɪntuː] [ʌnˈbeɪkt] [krʌst] ; ['sprɪŋk(ə)l] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)]['mɪkstʃə(r)]['əʊvə(r)][paɪ]
Spoon apple pie filling into unbaked crust ; sprinkle peanut butter mixture over pie
勺子 苹果 馅饼 填充 进入 未烘焙的 地壳 ; 撒 花生 黄油 混合物 超过 馅饼
['fɪlɪŋ] .
filling .
填充 .

将苹果派馅料舀入未烘烤的派皮中；将花生酱混合物撒在派馅上。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 400° ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz][hɒt][ænd; ənd]['peɪstri]
Bake in a 400° oven for 30 to 35 minutes or until filling is hot and pastry
烤 在 一个 400° 烤箱 为了 - 到 - 分钟 或者 直到 填充 是 热的 和 糕点
[braʊn] .
browned .
棕色 .

在 400° 的烤箱中烘烤 30 至 35 分钟，或直至馅料变热且酥皮呈棕色。

['paɪnæp(ə)l]['sʌndeɪ; 'sʌndi][paɪ]
Pineapple Sundae Pie
菠萝 圣代 馅饼

菠萝圣代派

[wʌn] ['pækɪdʒ] [vəˈnɪlə] ['pʊdɪŋ] [mɪks]
1 package vanilla pudding mix
1 包裹 香草 布丁 混合

包香草布丁粉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['paɪnæp(ə)l] - ['ɒrɪndʒ] ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]
1 package pineapple - orange flavored gelatin
1 包裹 菠萝 - 橙子 调味 明胶

包菠萝橙味明胶

[wʌn] [kʌp] ['deəri] ['saʊə(r)] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] [naɪn] - [ɪntʃ] [beɪkt] [paɪ] [ʃel]
1 **9** **-** **inch** **baked** **pie** **shell**
1 9 - 英寸 烘焙 馅饼 壳

1个9英寸烤好的派皮

[wʌn] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] [kæn; kən] ([ˌtuːˈtuː] [kʌps]) ['paɪnæp(ə)l] [paɪ] ['fɪlɪŋ]
1 **No** **.** **2** **can** **(** **2** **cups** **)** **pineapple** **pie** **filling**
1 不 . 2 能 (2 杯子) 菠萝 馅饼 填充

1罐（2杯）2号菠萝派馅料

[wɪpt] [kriːm] , [tʃɒpt] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz] [ænd; ənd] ['tʃeriz]
Whipped **cream** **,** **chopped** **pecans** **and** **cherries**
鞭打 奶油 , 切碎 山核桃 和 樱桃

鲜奶油、碎山核桃和樱桃

[kəmˈbaɪn] [vəˈnɪlə] ['pʊdɪŋ] [mɪks] , [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk] ; [blend]
Combine **vanilla** **pudding** **mix** **,** **small** **amount** **of** **milk** **and** **2** **egg** **yolks** **;** **blend**
结合 香草 布丁 混合 , 小的 数量 的 牛奶 和 2 蛋 蛋黄 ; 混合
[wel] .
well **.**
出色地 .

将香草布丁粉、少量牛奶和 2 个蛋黄混合；搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃə(r)] [bɔɪlz] [ænd; ənd]
Add **remaining** **milk** **and** **cook** **,** **stirring** **constantly** **until** **mixture** **boils** **and**
添加 其余的 牛奶 和 厨师 , 搅拌 不断地 直到 混合物 沸腾 和
[ˈθikən] .
thickens **.**
增厚 .

加入剩余的牛奶，不断搅拌，直至混合物沸腾变稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['paɪnæp(ə)l] - ['ɒrɪndʒ] ['dʒelətɪn] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [dɪˈzɒlvd] ; [kuːl] .
Add **pineapple** **-** **orange** **gelatin** **and** **stir** **until** **dissolved** **;** **cool** **.**
添加 菠萝 - 橙子 明胶 和 搅拌 直到 溶解 ; 凉爽的 .

加入菠萝橙味吉利丁粉，搅拌至溶解；冷却。

[blend] [ɪn] ['saʊə(r)] [kriːm] .
Blend **in** **sour** **cream** **.**
混合 在 酸的 奶油 .

拌入酸奶油。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌnˈtɪl] [sɒft] [piːks] [fɔːm] .
Beat **egg** **whites** **until** **soft** **peaks** **form** **.**
打 蛋 白人 直到 柔软的 高峰 形式 .

将蛋白打发至出现软性尖峰。

[fəʊld] ['ɪntuː] ['pʊdɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] .
Fold **into** **pudding** **mixture** **.**
折叠 进入 布丁 混合物 .

拌入布丁混合物中。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Pour **into** **baked** **pie** **shell** **.**
倒 进入 烘焙 馅饼 壳 .

倒入烤好的派皮中。

[tʃɪl] .
Chill .
寒意 .

寒意。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] , [kʌt] [paɪ]['ɪntuː] ['wedʒɪz] [ænd; ənd] [spuːn] ['paɪnæp(ə)l] [paɪ] ['fɪlɪŋ] ['əʊvə(r)]
When ready to serve , cut pie into wedges and spoon pineapple pie filling over
什么时候 准备好 到 服务 , 切 馅饼 进入 楔形 和 勺子 菠萝 馅饼 填充 超过
[iːtʃ] .
each .
每个 .

准备食用时，将派切成楔形，然后将菠萝派馅料舀到每一块上。

[tɒp] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] , [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] [ænd; ənd] ['tʃeriz] .
Top with whipped cream , chopped pecans and cherries .
顶部 和 鞭打 奶油 , 切碎 山核桃 和 樱桃 .

顶部放上鲜奶油、切碎的山核桃和樱桃。

['reɪnbəʊ] ['tʃeri] [paɪ]
Rainbow Cherry Pie
彩虹 樱桃 馅饼

彩虹樱桃派

[wʌn] [ʌn'beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
1 unbaked 9 - inch pie shell
1 未烘焙的 9 - 英寸 馅饼 壳

个未烘焙的 9 英寸派皮

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː] [kʌps]) ['tʃeri] [paɪ] ['fɪlɪŋ]
1 No . 2 can (2 cups) cherry pie filling
1 不 . 2 能 (2 杯子) 樱桃 馅饼 填充

1罐2号（2杯）樱桃派馅料

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kʌləd] ['mɪnɪtʃə(r)] [m'ɑːʃmeˌləʊz]
2 cups colored miniature marshmallows
2 杯子 有色 微型 棉花糖

杯彩色迷你棉花糖

[wʌn] [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]
1 cup heavy cream , whipped
1 杯子 重的 奶油 , 鞭打

杯浓奶油，打发

[fɪl] [paɪ] [ʃel] [wɪð] [paɪ] ['fɪlɪŋ] ; [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 425° ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Fill pie shell with pie filling ; bake in a 425° oven for 25 minutes .
充满 馅饼 壳 和 馅饼 填充 ; 烤 在 一个 425° 烤箱 为了 - 分钟 .

将馅料填入派皮中；在 425° 的烤箱中烘烤 25 分钟。

[kuːl] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Cool and chill .
凉爽的 和 寒意 .

冷静下来，放松一下。

[hiːt] [mɪlk] ['ɔːlməʊst] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Heat milk almost to boiling .
热 牛奶 几乎 到 沸腾 .

把牛奶加热到快要沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] [mˈɑːʃmɛlˌəʊz] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌnˈtɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ˈsɔfənd] [ænd; ənd] [ˈpɑːʃəli] [ˈmeltɪd] .

Add	**marshmallows**	**and**	**stir**	**until**	**they**	**are**	**softened**	**and**	**partially**	**melted**	**.**
添加	棉花糖	和	搅拌	直到	他们	是	软化	和	部分	融化	.

加入棉花糖，搅拌至棉花糖变软并部分融化。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[fəʊld][ˈɪntuː] [wɪpt] [kriːm] .

Fold	**into**	**whipped**	**cream**	**.**
折叠	进入	鞭打	奶油	.

拌入打发的奶油中。

[spred] [kriːm] [ˈmɪkstʃə(r)][ˈəʊvə(r)][tɒp][ɒv; əv] [tʃɪld] [paɪ] . [fɔːr]

Spread	**cream**	**mixture**	**over**	**top**	**of**	**chilled**	**pie**	**.**	**4**
传播	奶油	混合物	超过	顶部	的	冷藏	馅饼	.	4

将奶油混合物涂抹在冷藏好的派上。4

[gleɪzd] [ˈreɪzn] - [ˈtʃeri] [paɪ]

Glazed	**Raisin**	**-**	**Cherry**	**Pie**
釉面	葡萄干	-	樱桃	馅饼

糖渍葡萄干樱桃派

[ˈpeɪstri][fɔː(r); fə(r)][ˌtuːˈtuː] [krʌst] [paɪ]

Pastry	**for**	**2**	**crust**	**pie**
糕点	为了	2	地壳	馅饼

双皮馅饼的酥皮

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] ([ˌtuːˈtuː][kʌps]) [ˈreɪzn] [paɪ] [ˈfɪlɪŋ]

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**(**	**2**	**cups**	**)**	**raisin**	**pie**	**filling**
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)	葡萄干	馅饼	填充

1罐（2杯）2号葡萄干馅饼馅料

½ [kæn; kən] [ˈtʃeri] [paɪ] [ˈfɪlɪŋ] [[wʌn]]

½	**can**	**cherry**	**pie**	**filling**	**[**	**1**	**]**
½	能	樱桃	馅饼	填充	[	1	]

半罐樱桃派馅料[1]

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈgreɪtɪd] [ˈlemən] [piːl]

1	**teaspoon**	**grated**	**lemon**	**peel**
1	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

⅓ [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

¼ [kʌp] [ˈwɔːtə(r)]

¼	**cup**	**water**
¼	杯子	水

¼ 杯水

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn]

1	**teaspoon**	**butter**	**or**	**margarine**
1	茶匙	黄油	或者	人造黄油

1茶匙黄油或人造黄油

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈkɔːnstɑːtʃ]

1	**tablespoon**	**cornstarch**
1	汤匙	玉米淀粉

1汤匙玉米淀粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [kəʊld]['wɔːtə(r)]

1	tablespoon	cold	water
1	汤匙	寒冷的	水

1汤匙冷水

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

1½	tablespoons	lemon	juice
1½	汤匙	柠檬	汁

1.5汤匙柠檬汁

[rəʊl] [aʊt] ['peɪstri] [fɔː(r); fə(r)] ['bɒtəm] [krʌst] [ænd; ənd] [fɪt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] .

Roll	out	pastry	for	bottom	crust	and	fit	into	a	9	-	inch	pie	plate	.
卷	出去	糕点	为了	底部	地壳	和	合身	进入	一个	9	-	英寸	馅饼	盘子	.

将酥皮擀开，放入 9 英寸的派盘中。

[kəm'baɪn] [paɪ] ['fɪlɪŋz] [ænd; ənd] ['lemən] [piːl] ; [spuːn] ['ɪntuː] ['peɪstri] .

Combine	pie	fillings	and	lemon	peel	;	spoon	into	pastry	.
结合	馅饼	填充物	和	柠檬	果皮	;	勺子	进入	糕点	.

将馅料和柠檬皮混合；用勺子舀入派皮中。

[rəʊl] [aʊt] [rɪ'meɪnɪŋ] ['peɪstri] ; [slæʃ] [ænd; ənd] [ə'dʒʌst] ['əʊvə(r)] ['fɪlɪŋ] ; [trɪm] [ænd; ənd] [krɪmp] [edʒ] .

Roll	out	remaining	pastry	;	slash	and	adjust	over	filling	;	trim	and	crimp	edge	.
卷	出去	其余的	糕点	;	削减	和	调整	超过	填充	;	修剪	和	压接	边缘	.

将剩余的面皮擀开；划几刀并调整位置以覆盖馅料；修剪并捏紧边缘。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] 400° ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [krʌst] [ɪz] ['gəʊldən] [braʊn] .

Bake	in	a	400°	oven	for	30	to	35	minutes	or	until	crust	is	golden	brown	.
烤	在	一个	400°	烤箱	为了	-	到	-	分钟	或者	直到	地壳	是	金的	棕色的	.

在 400° 的烤箱中烘烤 30 至 35 分钟，或直至饼皮呈金黄色。

[kuːl] [paɪ] [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Cool	pie	for	15	to	20	minutes	.
凉爽的	馅饼	为了	-	到	-	分钟	.

将派冷却 15 至 20 分钟。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgə(r)] , ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] ; [hiːt] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .

Combine	sugar	,	water	and	butter	in	a	saucepan	;	heat	until	sugar	is	dissolved	.
结合	糖	,	水	和	黄油	在	一个	平底锅	;	热	直到	糖	是	溶解	.

将糖、水和黄油放入平底锅中；加热至糖溶解。

[kəm'baɪn] ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [hɒt] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [hiːt] [ʌn'tɪl]

Combine	cornstarch	and	water	;	add	to	hot	mixture	and	heat	until
结合	玉米淀粉	和	水	;	添加	到	热的	混合物	和	热	直到

['θɪkənd] .

thickened	.
增稠	.

将玉米淀粉和水混合；加入热混合物中加热至浓稠。

[stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['lemən] [dʒuːs] .

Stir	in	the	lemon	juice	.
搅拌	在	这	柠檬	汁	.

拌入柠檬汁。

[spred] ['əʊvə(r)] [paɪ] .

Spread	over	pie	.
传播	超过	馅饼	.

涂抹在馅饼上。

[[wʌn]] [juːz] [rɪ'meɪnɪŋ] ['tʃeri] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [æz; əz][ə; eɪ] [sɔːs] ['əʊvə(r)][aɪs] [kriːm] , [keɪk] [ɔː(r)] ['pʊdɪŋ]
[1] Use remaining cherry pie filling as a sauce over ice cream , cake or pudding
[1] 使用 其余的 樱桃 馅饼 填充 作为 一个 酱 超过 冰 奶油 , 蛋糕 或者 布丁
.
:
.

[1]将剩余的樱桃派馅料用作冰淇淋、蛋糕或布丁的酱汁。

['swiːdɪʃ] ['æp(ə)l] [keɪk]
Swedish Apple Cake
瑞典 苹果 蛋糕

瑞典苹果蛋糕

([ɪts] ['riːəli] [ə; eɪ][paɪ] !)
(It's really a pie !)
(它是 真的 一个 馅饼 !)

（这其实是个馅饼！）

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)]
⅓ cup butter
⅓ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)]
3 tablespoons sugar
3 汤匙 糖

3汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [jəʊk]
2 egg yolks
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

¾ [kʌp] ['sɪftɪd] , [ɪn'rɪtʃt] ['flaʊə(r)]
¾ cup sifted , enriched flour
¾ 杯子 筛过的 , 富含 面粉

¾ 杯过筛的精制面粉

⅓ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz]
⅓ cup finely chopped blanched almonds
⅓ 杯子 精细地 切碎 焯水 杏仁

⅓ 杯切碎的去皮杏仁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [piːl]
1 tablespoon grated lemon peel
1 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

1汤匙磨碎的柠檬皮

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː][kʌps])
1 No . 2 can (2 cups)
1 不 . 2 能 (2 杯子)

罐 2 号（2 杯）

['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ]
apple pie filling
苹果 馅饼 填充

苹果派馅料

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

⅓ [kʌp] ['rɑːzbəri] [dʒæm]

⅓	cup	raspberry	jam
⅓	杯子	覆盆子	果酱

三分之一杯覆盆子果酱

[ˌtuː'tuː] [eg] ['waɪts]

2	egg	whites
2	蛋	白人

2个蛋清

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]

¼	cup	sugar
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[kriːm] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [jəʊk] [ænd; ənd] [mɪks] [wel]

Cream	butter	and	3	tablespoons	sugar	together	;	add	egg	yolks	and	mix	well
奶油	黄油	和	3	汤匙	糖	一起	;	添加	蛋	蛋黄	和	混合	出色地

.

:

.

将黄油和 3 汤匙糖一起搅打至顺滑；加入蛋黄并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊə(r)] , ['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['lemən] [piːl] .

Add	flour	,	almonds	and	lemon	peel	.
添加	面粉	,	杏仁	和	柠檬	果皮	.

加入面粉、杏仁和柠檬皮。

[mɪks] [ʌn'tɪl] ['flaʊə(r)] [ɪz] ['mɔɪsnd] .

Mix	until	flour	is	moistened	.
混合	直到	面粉	是	湿润	.

搅拌至面粉湿润即可。

[pres] ['ɒntə] [ðə; ðiː] ['bɒtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] .

Press	onto	the	bottom	and	sides	of	a	9	-	inch	pie	plate	.
按	到	这	底部	和	侧面	的	一个	9	-	英寸	馅饼	盘子	.

将面糊压入9英寸馅饼盘的底部和侧面。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] 350° ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	in	a	350°	oven	for	15	minutes	or	until	browned	.
烤	在	一个	350°	烤箱	为了	-	分钟	或者	直到	棕色	.

在 350° 的烤箱中烘烤 15 分钟或直至呈棕色。

[kəm'baɪn] ['æp(ə)l] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] ; [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Combine	apple	pie	filling	and	lemon	juice	;	heat	to	boiling	.
结合	苹果	馅饼	填充	和	柠檬	汁	;	热	到	沸腾	.

将苹果派馅料和柠檬汁混合；加热至沸腾。

[spred] [dʒæm] ['əʊvə(r)] [beɪkt] [krʌst] [ænd; ənd] [tɒp] [wɪð] [hɒt] ['æp(ə)l] [mɪks] .

Spread	jam	over	baked	crust	and	top	with	hot	apple	mix	.
传播	果酱	超过	烘焙	地壳	和	顶部	和	热的	苹果	混合	.

在烤好的饼皮上涂抹果酱，再放上热苹果混合物。

[biːt] [eg] ['waɪts] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] ;

Beat	egg	whites	until	fluffy	;
打	蛋	白人	直到	蓬松的	;

将蛋白打发至蓬松；

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] [piːks] [fɔːm] .

gradually	add	¼	cup	sugar	and	continue	to	beat	until	stiff	peaks	form	.
逐步地	添加	¼	杯子	糖	和	继续	到	打	直到	僵硬的	高峰	形式	.

逐渐加入 1/4 杯糖，继续搅拌至形成硬性发泡。

[spred] ['əʊvə(r)] ['æplz] , ['siːlɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [edʒ] .

Spread	**over**	**apples**	**,**	**sealing**	**to**	**the**	**edge**	**.**
传播	超过	苹果	,	密封	到	这	边缘	.

将酱汁涂抹在苹果上，封口至边缘。

[beɪk] [ɪn] 350° ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [mə'ræŋ] [ɪz] ['laɪtli] [braʊn] .

Bake	**in**	**350°**	**oven**	**for**	**18**	**minutes**	**or**	**until**	**meringue**	**is**	**lightly**	**browned**	**.**
烤	在	350°	烤箱	为了	-	分钟	或者	直到	蛋白酥皮	是	轻轻	棕色	.

在 350° 的烤箱中烘烤 18 分钟，或直至蛋白霜呈浅棕色。

[meɪks] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] . [faɪv]

Makes	**9**	**-**	**inch**	**pie**	**.**	**5**
制作	9	-	英寸	馅饼	.	5

可制作一个9英寸的派。

['fæbjələs] ['festɪv] [dɪ'zɜːts]

Fabulous	**Festive**	**Desserts**
太棒了	节日	甜点

绝妙的节日甜点

['sʌmtaɪmz] [ɪts] [ðə; ði][ə'keɪʒ(ə)n] [ðæt] [dɪk'teɪts] [ðə; ði] [dɪ'zɜːt] ;

Sometimes	**it's**	**the**	**occasion**	**that**	**dictates**	**the**	**dessert**	**;**
有时	它是	这	场合	那	规定	这	甜点	;

有时，场合决定了甜点的选择；

[æt; ət]['ʌðə(r)] [taɪmz] [ə; eɪ]['truːli][spek'tækjələ(r)] [triːt] [wɪl] [biː; bi] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [tɜːn] [ə; eɪ]['kæʒuəl]

at	**other**	**times**	**a**	**truly**	**spectacular**	**treat**	**will**	**be**	**enough**	**to**	**turn**	**a**	**casual**
在	其他	时代	一个	真的	壮观的	对待	将要	是	足够的	到	转动	一个	随意的

['gæðərɪŋ] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɑːti] .

gathering	**into**	**a**	**party**	**.**
采集	进入	一个	派对	.

有时，一份真正令人惊艳的美食就足以将一次普通的聚会变成一场盛宴。

[wʌn] [θɪŋ] [wɪr] ['sɜːt(ə)n][ɒv; əv] . . . [iːtʃ] [ɒv; əv] [ðiːz] ['gɑːlə] [dɪ'zɜːts] [ɪz] [dɪ'lektəbl] !

One	**thing**	**we're**	**certain**	**of**	**.**	**.**	**.**	**each**	**of**	**these**	**gala**	**desserts**	**is**	**delectable**	**!**
一	事物	是	肯定	的	.	.	.	每个	的	这些	节日	甜点	是	美味的	!

有一件事我们可以肯定……每一款晚宴甜点都美味极了！

[piːtʃ] [smuːði]

Peach	**Smoothee**
桃	冰沙

桃子冰沙

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː][kʌps])

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**(**	**2**	**cups**	**)**
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)

罐 2 号（2 杯）

[piːtʃ] [paɪ] ['fɪlɪŋ]

peach	**pie**	**filling**
桃	馅饼	填充

桃子派馅料

[wʌn] - - [aʊns] [kæn; kən] ['swiːtnd] [kən'denst] [mɪlk]

1	**15**	**-**	**ounce**	**can**	**sweetened**	**condensed**	**milk**
1	-	-	盎司	能	加糖	浓缩版	牛奶

1罐15盎司的甜炼乳

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

½ [kʌp] [tʃɒpt] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]
½ cup chopped pecans
½ 杯子 切碎 山核桃

半杯切碎的山核桃

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɒpt] [ˈkændid] [ˈdʒɪndʒə(r)]
2 tablespoons chopped candied ginger
2 汤匙 切碎 脯 姜

2汤匙切碎的蜜饯姜

1½ [kʌps] [ˈhevi] [kriːm] , [wɪpt]
1½ cups heavy cream , whipped
1½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打

1.5 杯浓奶油，打发

[biːt] [paɪ] [ˈfɪlɪŋ] [ænd; ənd] [kənˈdenst] [mɪlk] [təˈgeðə(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈpiːtʃɪz] [ɑː(r); ə(r)] [krʌʃt] .
Beat pie filling and condensed milk together until peaches are crushed .
打 馅饼 填充 和 浓缩版 牛奶 一起 直到 桃子 是 碎 .

将馅料和炼乳一起搅拌，直到桃子被搅碎。

[mɪks][ɪn][ˈlemən][dʒuːs] , [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz][ænd; ənd] [ˈkændid] [ˈdʒɪndʒə(r)] .
Mix in lemon juice , pecans and candied ginger .
混合 在 柠檬 汁 , 山核桃 和 脯 姜 .

加入柠檬汁、山核桃和蜜饯姜。

[fəʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .
Fold in whipped cream .
折叠 在 鞭打 奶油 .

拌入打发的鲜奶油。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][θriː][aɪs][kjuːb] [treɪz] [ænd; ənd] [friːz] [ʌnˈtɪl][fɜːm] .
Pour into 3 ice cube trays and freeze until firm .
倒 进入 3 冰 立方体 托盘 和 冻结 直到 公司 .

倒入3个冰格，冷冻至凝固。

[meɪks] 1½ [kwɔːts] .
Makes 1½ quarts .
制作 1½ 夸脱 .

可制成 1.5 夸脱。

[ˈmɪnsmiːt] [fɪld] [ˈkʊkiz]
Mincemeat Filled Cookies
肉馅 已填 曲奇饼

肉馅饼干

1½ [kʌps] [ˈʃɔːtnɪŋ]
1½ cups shortening
1½ 杯子 缩短

1.5 杯起酥油

¾ [kʌp] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)]
¾ cup brown sugar
¾ 杯子 棕色的 糖

¾ 杯红糖

¾ [kʌp] [ˈʃʊgə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

4½ ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]
4½ tablespoons milk
4½ 汤匙 牛奶

4.5汤匙牛奶

1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1½ teaspoons vanilla
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

4½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
4½ cups sifted all - purpose flour
4½ 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

4½ 杯过筛通用面粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

¾ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
¾ teaspoon soda
¾ 茶匙 苏打

¾茶匙苏打水

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː][kʌps]) ['mɪnsmiːt] [paɪ] ['fɪlɪŋ]
1 No . 2 can (2 cups) mincemeat pie filling
1 不 . 2 能 (2 杯子) 肉馅 馅饼 填充

1罐（2杯）2号肉馅

½ [kʌp] ['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd]
½ cup orange marmalade
½ 杯子 橙子 果酱

半杯橙子果酱

[kriːm] ['ʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Cream shortening and sugars together until fluffy .
奶油 缩短 和 糖 一起 直到 蓬松的 .

将起酥油和糖一起搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [mɪlk] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] ; [biːt] [wel] .
Add egg , milk , and vanilla ; beat well .
添加 蛋 , 牛奶 , 和 香草 ; 打 出色地 .

加入鸡蛋、牛奶和香草精；搅拌均匀。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Sift dry ingredients together ; add to creamed mixture and mix well .
筛 干燥 原料 一起 ; 添加 到 奶油 混合物 和 混合 出色地 .

将干性材料一起过筛；加入到奶油混合物中，搅拌均匀。

[ræp] [dəʊ] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] [wel] .
Wrap dough in waxed paper and chill well .
裹 面团 在 打蜡 纸 和 寒意 出色地 .

用蜡纸包裹面团，冷藏至完全冷却。

[rəʊl] ¼ [ɒv; əv] [dəʊ] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] [ɒn][ə; eɪ] ['flaʊəd] ['sɜːfɪs] [tuː; tə] ⅛ - [ɪntʃ] ['θɪknəs] .
Roll ¼ of dough at a time on a floured surface to ⅛ - inch thickness .
卷 ¼ 的 面团 在 一个 时间 在 一个 撒了面粉 表面 到 ⅛ - 英寸 厚度 .

每次取四分之一的面团，在撒了面粉的案板上擀成⅛英寸厚。

[kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] 2½ - [ɪntʃ] [raʊnd] ['kʌtə(r)] .
Cut with a 2½ - inch round cutter .
切 和 一个 2½ - 英寸 圆形的 刀具 .

用直径 2½ 英寸的圆形切模切割。

[pleɪs] ['kʊkiz] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑːt] [ɒn] [æn; ən] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	**cookies**	**1**	**inch**	**apart**	**on**	**an**	**ungreased**	**baking**	**sheet**	**.**
地方	曲奇饼	1	英寸	除	在	一个	未涂油的	烘烤	床单	.

将饼干间隔 1 英寸放在未涂油的烤盘上。

[kəm'baɪn] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['mɑːməleɪd] ; [pleɪs] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv]['mɪkstʃə(r)][ɒn] [iːtʃ] ['kʊki]

Combine	**pie**	**filling**	**and**	**marmalade**	**;**	**place**	**1**	**tablespoon**	**of**	**mixture**	**on**	**each**	**cooky**
结合	馅饼	填充	和	果酱	;	地方	1	汤匙	的	混合物	在	每个	饼干

.

:

.

将馅料和橘子酱混合；在每个饼干上放1汤匙混合物。

[rəʊl] ¼ [ɒv; əv] [dəʊ] [æz; əz][daɪ'rɛktɪd] ;

Roll	**¼**	**of**	**dough**	**as**	**directed**	**;**
卷	¼	的	面团	作为	指导	;

按照指示擀开1/4的面团；

[kʌt] [wɪð] 2½ - [ɪntʃ] ['kʌtə(r)][ænd; ənd] [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] [həʊl] [ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv] [iːtʃ] ['kʊki] [wɪð] [ə; eɪ]

cut	**with**	**2½**	**-**	**inch**	**cutter**	**and**	**cut**	**a**	**small**	**hole**	**in**	**center**	**of**	**each**	**cooky**	**with**	**a**
切	和	2½	-	英寸	刀具	和	切	一个	小的	洞	在	中心	的	每个	饼干	和	一个

[smɔːl] ['kʌtə(r)] .

small	**cutter**	**.**
小的	刀具	.

用 2½ 英寸的切模切出饼干，再用小切模在每个饼干的中心切出一个小孔。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] ['fɪlɪŋ] , ['sentərɪŋ] [həʊl] ; [siːl] ['edʒɪz] [baɪ] ['presɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] .

Place	**over**	**filling**	**,**	**centering**	**hole**	**;**	**seal**	**edges**	**by**	**pressing**	**with**	**a**	**fork**	**.**
地方	超过	填充	,	定心	洞	;	海豹	边缘	经过	紧迫	和	一个	叉	.

将馅料放在馅料上，对准中心孔；用叉子按压边缘密封。

[beɪk] [æt; ət] 375° [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**375°**	**for**	**10**	**to**	**12**	**minutes**	**.**
烤	在	375°	为了	-	到	-	分钟	.

在 375° 的温度下烘烤 10 到 12 分钟。

[rɪ'piːt] [wɪð] [rɪ'meɪnɪŋ] [dəʊ] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ] .

Repeat	**with**	**remaining**	**dough**	**and**	**filling**	**.**
重复	和	其余的	面团	和	填充	.

用剩余的面团和馅料重复以上步骤。

[meɪks] 4½ ['dʌz(ə)n] .

Makes	**4½**	**dozen**	**.**
制作	4½	打	.

可做4.5打。

['beri] [sk'weəz]

Berry	**Squares**
浆果	正方形

浆果方块

[wʌn][eit] - [ɪntʃ] ['eɪndʒl] [keɪk] , [kʌt]['ɪntuː] ½ - [ɪntʃ] [sk'weəz]

1	**8**	**-**	**inch**	**angel**	**cake**	**,**	**cut**	**into**	**½**	**-**	**inch**	**squares**
1	8	-	英寸	天使	蛋糕	,	切	进入	½	-	英寸	正方形

个 8 英寸天使蛋糕，切成 ½ 英寸见方的小块

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː][kʌps]) ['strɔːbəri] [paɪ] ['fɪlɪŋ]

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**(**	**2**	**cups**	**)**	**strawberry**	**pie**	**filling**
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)	草莓	馅饼	填充

1罐2号（2杯）草莓派馅料

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['ɪnstənt] ['lemən] ['pʊdɪŋ] [mɪks]

1	package	instant	lemon	pudding	mix
1	包裹	立即的	柠檬	布丁	混合

包速溶柠檬布丁粉

1½ [kʌps] [mɪlk]

1½	cups	milk
1½	杯子	牛奶

1.5 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['deəri] ['saʊə(r)] [kri:m]

1	cup	dairy	sour	cream
1	杯子	奶制品	酸的	奶油

杯乳酸奶油

[pʊt] [hɑ:f] [ðə; ði] [keɪk] [sk'weəz] [ɪn] [ə; eɪ] 9x9x2 - [ɪntʃ] [pæn] .

Put	half	the	cake	squares	in	a	9x9x2	-	inch	pan	.
放	一半	这	蛋糕	正方形	在	一个	9x9x2	-	英寸	平底锅	.

将一半的蛋糕块放入 9x9x2 英寸的烤盘中。

[spu:n] [paɪ] ['fɪlɪŋ] ['əʊvə(r)] [keɪk] ; [tɒp] [wɪð] [rɪ'meɪnɪŋ] [keɪk] [sk'weəz] .

Spoon	pie	filling	over	cake	;	top	with	remaining	cake	squares	.
勺子	馅饼	填充	超过	蛋糕	;	顶部	和	其余的	蛋糕	正方形	.

将馅料舀到蛋糕上；盖上剩余的蛋糕块。

[kəm'baɪn] ['pʊdɪŋ] [mɪks] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['saʊə(r)] [kri:m] ; [bi:t] [ʌn'tɪl] [smu:ð] .

Combine	pudding	mix	,	milk	and	sour	cream	;	beat	until	smooth	.
结合	布丁	混合	,	牛奶	和	酸的	奶油	;	打	直到	光滑的	.

将布丁粉、牛奶和酸奶油混合；搅拌至顺滑。

[spu:n] ['əʊvə(r)] [keɪk] .

Spoon	over	cake	.
勺子	超过	蛋糕	.

将勺子舀到蛋糕上。

[tʃɪl] ['sevrəl] ['aʊəz] .

Chill	several	hours	.
寒意	一些	小时	.

冷藏几个小时。

[kʌt] ['ɪntu:] [sk'weəz] .

Cut	into	squares	.
切	进入	正方形	.

切成方块。

[meɪks] [naɪn] [s'ɜ:vɪŋz] . [sɪks]

Makes	9	servings	.	6
制作	9	份量	.	6

可供9人食用。6

['aɪsi] ['lemən] ['sʊfleɪ]

Icy	Lemon	Soufflé
冰	柠檬	舒芙蕾

冰柠檬舒芙蕾

[wʌn] [θri:] - [ˌəʊ 'zed] . ['pækɪdʒ] ['lemən] - ['fleɪvəd] ['dʒelətɪn]

1	3	-	oz	.	package	lemon	-	flavored	gelatin
1	3	-	盎司	.	包裹	柠檬	-	调味	明胶

包 3 盎司柠檬味明胶

½ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)]

½	cup	boiling	water
½	杯子	沸腾	水

半杯沸水

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] ([ˌtuːˈtuː][kʌps])

1	No	.	2	can	(	2	cups	)
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)

罐 2 号（2 杯）

['lemən] [paɪ] ['fɪlɪŋ]

lemon	pie	filling
柠檬	馅饼	填充

柠檬派馅料

[θriː] [eg] ['waɪts] , ['stɪfli] ['biːt(ə)n]

3	egg	whites	,	stiffly	beaten
3	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]

1	cup	heavy	cream	,	whipped
1	杯子	重的	奶油	,	鞭打

杯浓奶油，打发

[dɪˈzɒlv] ['dʒelətɪn][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Dissolve	gelatin	in	boiling	water	.
溶解	明胶	在	沸腾	水	.

将明胶溶于沸水中。

[biːt] [ɪn][ðə; ði][paɪ] ['fɪlɪŋ] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .

Beat	in	the	pie	filling	until	smooth	.
打	在	这	馅饼	填充	直到	光滑的	.

将馅料搅拌至顺滑。

[kuːl] .

Cool	.
凉爽的	.

凉爽的。

[fəʊld][ɪn] [eg] ['waɪts] [ænd; ənd] [wɪpt] [kriːm] .

Fold	in	egg	whites	and	whipped	cream	.
折叠	在	蛋	白人	和	鞭打	奶油	.

拌入蛋白和打发的鲜奶油。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] 1½ [kwɔːt] ['sʊfleɪ] [dɪʃ] [ɔː(r)] ['kæsərəʊl] .

Pour	into	a	1½	quart	soufflé	dish	or	casserole	.
倒	进入	一个	1½	夸脱	舒芙蕾	盘子	或者	沙锅	.

倒入 1.5 夸脱的舒芙蕾烤盘或砂锅中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːm][ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] ['aʊəz] .

Chill	until	firm	or	for	several	hours	.
寒意	直到	公司	或者	为了	一些	小时	.

冷藏至凝固或数小时。

['æp(ə)l] [fruːt] [keɪk]

Apple	Fruit	Cake
苹果	水果	蛋糕

苹果水果蛋糕

½ [kʌp] ['bʌtə(r)]

½	cup	butter
½	杯子	黄油

半杯黄油

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] ([ˌtuːˈtuː][kʌps])

1	No	.	2	can	(	2	cups	)
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)

罐 2 号（2 杯）

['æp(ə)l] [paɪ] ['fɪlɪŋ]
apple **pie** **filling**
苹果 馅饼 填充

苹果派馅料

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːpəs] ['flaʊə(r)]
2 **cups** **all** **-** **purpose** **flour**
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['səʊdə]
2 **teaspoons** **soda**
2 茶匙 苏打

2茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ **teaspoon** **nutmeg**
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

¼ ['tiːspuːn] [graʊnd] [kləʊvz]
¼ **teaspoon** **ground** **cloves**
¼ 茶匙 地面 丁香

¼茶匙丁香粉

1½ [kʌps] ['reɪzɪnz]
1½ **cups** **raisins**
1½ 杯子 葡萄干

1.5 杯葡萄干

1½ [kʌps] ['kʌrənts]
1½ **cups** **currants**
1½ 杯子 醋栗

1.5 杯醋栗

[wʌn] [kʌp] [pɪˈkænz; pɪˈkɑːnz]
1 **cup** **pecans**
1 杯子 山核桃

杯山核桃

[wʌn] [kʌp] [mɪkst] ['kændid] [fruːt]
1 **cup** **mixed** **candied** **fruit**
1 杯子 混合 脯 水果

杯什锦蜜饯

[wʌn] [kʌp] ['kændid] ['tʃeriz]
1 **cup** **candied** **cherries**
1 杯子 脯 樱桃

杯蜜饯樱桃

[melt] ['bʌtə(r)] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən] ; [ˌeɪ di: 'di:]['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .

Melt	**butter**	**in**	**a**	**saucepan**	**;**	**add**	**apple**	**pie**	**filling**	**and**	**sugar**	**.**
熔化	黄油	在	一个	平底锅	;	添加	苹果	馅饼	填充	和	糖	.

在平底锅中融化黄油；加入苹果派馅料和糖。

[kən'tɪnju:] ['hi:tɪŋ] , ['stɜ:rɪŋ] [ə'keɪʒnəli] [ʌn'tɪl]['ʃʊgə(r)] [melts] ; [ku:l] .

Continue	**heating**	**,**	**stirring**	**occasionally**	**until**	**sugar**	**melts**	**;**	**cool**	**.**
继续	加热	,	搅拌	偶尔	直到	糖	融化	;	凉爽的	.

继续加热，偶尔搅拌，直到糖融化；冷却。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] .

Sift	**together**	**dry**	**ingredients**	**.**
筛	一起	干燥	原料	.

将干性材料一起过筛。

[mɪks]['reɪzɪnz] , ['kʌrənts] , [pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz] , ['kændid] [fru:ts] [ænd; ənd] ['tʃeriz] [wɪð] [draɪ] [ɪn'gri:diənts]

Mix	**raisins**	**,**	**currants**	**,**	**pecans**	**,**	**candied**	**fruits**	**and**	**cherries**	**with**	**dry**	**ingredients**
混合	葡萄干	,	醋栗	,	山核桃	,	脯	水果	和	樱桃	和	干燥	原料

.

:

.

将葡萄干、黑加仑干、山核桃、蜜饯和樱桃与干料混合。

[kəm'baɪn] ['æp(ə)l]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd][draɪ] [ɪn'gri:diənts] .

Combine	**apple**	**mixture**	**and**	**dry**	**ingredients**	**.**
结合	苹果	混合物	和	干燥	原料	.

将苹果混合物和干料混合。

[pɔ:(r)]['ɪntu:] [fɔɪl] - [laɪnd] [naɪn] - [ɪntʃ] [tju:b] [pæn] .

Pour	**into**	**foil**	**-**	**lined**	**9**	**-**	**inch**	**tube**	**pan**	**.**
倒	进入	挫败	-	衬里	9	-	英寸	管子	平底锅	.

倒入铺有锡纸的 9 英寸管状烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] 300° [fɔ:(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**at**	**300°**	**for**	**90**	**minutes**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	300°	为了	-	分钟	或者	直到	完毕	.

以 300° 烘烤 90 分钟或直至烤熟。

[sɜ:v] [wɪð] ['bʌtə(r)] [sɔ:s] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Serve	**with**	**butter**	**sauce**	**if**	**desired**	**.**
服务	和	黄油	酱	如果	想要的	.

可根据个人喜好搭配黄油酱汁食用。

['bʌtə(r)] [sɔ:s]

Butter	**Sauce**
黄油	酱

黄油酱

¼ [kʌp] ['bʌtə(r)]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

½ [kʌp] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]

½	**cup**	**confectioners**	**'**	**sugar**
½	杯子	糖果商	-	糖

半杯糖粉

½ [kʌp] [kəʊld]['wɔ:tə(r)]

½	**cup**	**cold**	**water**
½	杯子	寒冷的	水

半杯冷水

1½ ['tiːspuːn] ['kɔːnstɑːtʃ]
1½ teaspoons cornstarch
1½ 茶匙 玉米淀粉

1½茶匙玉米淀粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

½ ['tiːspuːn] ['vɪnɪgə(r)]
½ teaspoon vinegar
½ 茶匙 醋

半茶匙醋

[kriːm] ['bʌtə(r)] ; ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] , ['kriːmɪŋ] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Cream butter ; gradually add sifted confectioners ' sugar , creaming until fluffy .
奶油 黄油 ; 逐步地 添加 筛过的 糖果商 - 糖 , 奶油 直到 蓬松的 .

将黄油打发至蓬松；逐渐加入过筛的糖粉，继续打发至蓬松。

[stɜː(r)][kəʊld]['wɔːtə(r)]['ɪntuː] ['kɔːnstɑːtʃ] ; [kʊk] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl][klɪə(r)][ænd; ənd] [θɪk] .
Stir cold water into cornstarch ; cook and stir until clear and thick .
搅拌 寒冷的 水 进入 玉米淀粉 ; 厨师 和 搅拌 直到 清除 和 厚的 .

将冷水倒入玉米淀粉中；边煮边搅拌，直至淀粉变得清澈浓稠。

[stɜː(r)][hɒt]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː]['bʌtə(r)]['mɪkstʃə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] .
Stir hot mixture into butter mixture ; add vanilla and vinegar .
搅拌 热的 混合物 进入 黄油 混合物 ; 添加 香草 和 醋 .

将热混合物倒入黄油混合物中搅拌；加入香草精和醋。

[sɜːv] [wɔːm] .
Serve warm .
服务 温暖的 .

趁热食用。

[meɪks] [ə'baʊt] ¾ [kʌp] .
Makes about ¾ cup .
制作 关于 ¾ 杯子 .

大约可制成四分之三杯。

[dɪ'zɜːt] ['pænkeɪks]
Dessert Pancakes
甜点 煎饼

甜点煎饼

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp]['wɔːtə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

1½ [kʌps] ['pækɪdʒd] ['leɪə(r)][ɔː(r)] [paʊnd] [keɪk] [mɪks] ([wʌn][naɪn] - [aʊns] ['pækɪdʒ])
1½ cups packaged layer or pound cake mix (1 9 - ounce package)
1½ 杯子 包装好的 层 或者 磅 蛋糕 混合 (1 9 - 盎司 包裹)

1.5 杯包装好的层蛋糕或磅蛋糕预拌粉（1 包 9 盎司装）

[wʌn][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː][kʌps]) ['bluːbəri] [paɪ] ['fɪlɪŋ]
1 No . 2 can (2 cups) blueberry pie filling
1 不 . 2 能 (2 杯子) 蓝莓 馅饼 填充

1罐（2杯）2号蓝莓派馅料

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtə(r)]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 teaspoon lemon juice
1 茶匙 柠檬 汁

1茶匙柠檬汁

[wʌn] [paɪnt] [və'nɪlə] [aɪs] [kriːm]
1 pint vanilla ice cream
1 品脱 香草 冰 奶油

1品脱香草冰淇淋

[kəm'baɪn] [egz] , ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [keɪk] [mɪks] .
Combine eggs , water and cake mix .
结合 鸡蛋 , 水 和 蛋糕 混合 .

将鸡蛋、水和蛋糕粉混合。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat until smooth .
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[drɒp] [baɪ] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɒntə] [ə; eɪ] [hɒt] [griːzd] ['grɪdl] [ænd; ənd] [beɪk] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] .
Drop by tablespoons onto a hot greased griddle and bake on each side .
降低 经过 汤匙 到 一个 热的 涂油 烤盘 和 烤 在 每个 边 .

用汤匙舀取面糊，放在涂了油的热煎锅上，两面煎至金黄。

[hiːt] [paɪ] ['fɪlɪŋ] , ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] [tə'geðə(r)] .
Heat pie filling , butter and lemon juice together .
热 馅饼 填充 , 黄油 和 柠檬 汁 一起 .

将馅料、黄油和柠檬汁一起加热。

[spuːn] ['fɪlɪŋ] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [stæks] [ɒv; əv] [fɔːr] ['pænkeɪks] [iːtʃ] .
Spoon filling between and on top of stacks of 4 pancakes each .
勺子 填充 之间 和 在 顶部 的 堆栈 的 4 煎饼 每个 .

将馅料舀入四张煎饼之间和顶部。

[kiːp] [wɔːm] [ʌn'tɪl] ['sɜːvɪŋ] [taɪm] .
Keep warm until serving time .
保持 温暖的 直到 服务 时间 .

保温至食用时。

[stɜː(r)] [aɪs] [kriːm] [tuː; tə] ['sɒfn] [ænd; ənd] [spuːn] ['əʊvə(r)] ['pænkeɪk] [stæks] .
Stir ice cream to soften and spoon over pancake stacks .
搅拌 冰 奶油 到 软化 和 勺子 超过 饼子 堆栈 .

将冰淇淋搅拌至软化，然后用勺子舀到煎饼堆上。

[meɪks] - 2½ [ɪntʃ] ['pænkeɪks] , [ɔː(r)] [ten] ['sɜːvɪŋz] . ['sɛvən]
Makes 40 2½ inch pancakes , or ten servings . 7
制作 - 2½ 英寸 煎饼 , 或者 十 份量 . 7

可做40个2½英寸的煎饼，或10人份。7

[kə'lɛktərz] ['kɔːnə(r)]
Collector's Corner
收藏家的 角落

收藏家专区

• [juːz] ['tʃeri] [ɔː(r)] ['bluːbəri] [paɪ] ['fɪlɪŋz] [tuː; tə][tɒp][ə; eɪ] ['taʊərɪŋ] ['eɪndʒl] [fuːd] [keɪk] [fɪld] [wɪð]
• **Use cherry or blueberry pie fillings to top a towering angel food cake filled with**
• 使用 樱桃 或者 蓝莓 馅饼 填充物 到 顶部 一个 参天 天使 食物 蛋糕 已填 和
[və'nɪlə] ['pʊdɪŋ] .
vanilla pudding .
香草 布丁 .

· 在填满香草布丁的高耸天使蛋糕上，放上樱桃或蓝莓馅料。

['ðer] [gʊd] , [tuː] , [spuːnd] ['əʊvə(r)] ['braʊniz] [kæpt] [wɪð] [və'nɪlə] [aɪs] [kriːm] .
They're good , too , spooned over brownies capped with vanilla ice cream .
它们是 好的 , 也 , 用勺子舀着 超过 布朗尼蛋糕 封顶 和 香草 冰 奶油 .

它们也很好吃，舀在布朗尼蛋糕上，再配上香草冰淇淋。

• [spuːn] [piːtʃ] [paɪ] ['fɪlɪŋ] ['ɪntuː] [wel] - [griːzd] ['mʌfɪn] [pænz] [wɪð] [tʃɒpt] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz]
• **Spoon peach pie filling into well - greased muffin pans with chopped pecans**
• 勺子 桃 馅饼 填充 进入 出色地 - 涂油 松饼 平底锅 和 切碎 山核桃
[ænd; ənd][ə; eɪ][dɒt][ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
and a dot of butter .
和 一个 点 的 黄油 .

· 将桃子派馅料舀入涂好油脂的松饼模具中，加入切碎的山核桃和一小块黄油。

[tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] ['bɪskɪt] [frɒm; frəm][ə; eɪ][rəʊl][ɒv; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] ['bɪskɪts] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz]
Top with a biscuit from a roll of refrigerated biscuits and bake as
顶部 和 一个 饼干 从 一个 卷 的 冷藏 饼干 和 烤 作为
[daɪ'rɛktɪd][ɒn] ['pækɪdʒ] .
directed on package .
指导 在 包裹 .

在上面放上一块冷藏饼干卷中的饼干，然后按照包装上的说明进行烘烤。

[wen] [beɪkt] , [let][stænd][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] [ɪn'vɜːrt] ['ɒntə][ə; eɪ] ['sɜːvɪŋ] [pleɪt] .
When baked , let stand a few minutes before inverting onto a serving plate .
什么时候 烘焙 , 让 站立 一个 很少 分钟 前 倒置 到 一个 服务 盘子 .

烤好后，静置几分钟再倒扣在盘子上。

• [kəm'baɪn] [ə; eɪ][kæn; kən][ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ] [wɪð] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃredɪd] ['kəʊkənʌt]
• **Combine a can of pineapple pie filling with 2 cups shredded coconut**
• 结合 一个 能 的 菠萝 馅饼 填充 和 2 杯子 碎 椰子
[ænd; ənd] ¾ ['tiːspuːn] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
and ¾ teaspoon curry powder .
和 ¾ 茶匙 咖喱 粉末 .

· 将一罐菠萝派馅料与 2 杯椰丝和 ¾ 茶匙咖喱粉混合。

[hiːt] [ænd; ənd] [sɜːv] [ðə; ði]['freɪgrənt] [sɔːs] ['əʊvə(r)] ['tʃɪkɪn] [wɪð] [raɪs] .
Heat and serve the fragrant sauce over chicken with rice .
热 和 服务 这 香 酱 超过 鸡 和 米 .

将香浓的酱汁加热后淋在鸡肉上，配米饭食用。

• [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['riːəli] [tə'rɪfɪk] [sɔːs] ,
• **For a really terrific sauce ,**
• 为了 一个 真的 了不起 酱 ,

· 想要一款真正美味的酱汁，

[hiːt] [tə'geðə(r)][ə; eɪ][kæn; kən] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['mɪnsmiːt] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [dreɪnd] ['mændərɪn]
heat together a can each of mincemeat pie filling and drained mandarin
热 一起 一个 能 每个 的 肉馅 馅饼 填充 和 排水 普通话
['ɒrɪndʒɪz] .
oranges .
橙子 .

将一罐肉馅和一罐沥干水分的橘子一起加热。

[ðɪs] [ɪz] [gʊd] [spuːnd] ['əʊvə(r)] [paʊnd] [keɪk] ;
This is good spooned over pound cake ;
这 是 好的 用勺子舀着 超过 磅 蛋糕 ;

淋在磅蛋糕上味道很棒；

[suː'pɜːb][æz; əz][ə; eɪ] [sɔːs] ['əʊvə(r)][peə(r)] [hɑːvz] ['sentəd] [wɪð] [skuːps] [ɒv; əv][aɪs] [kriːm] .
superb as a sauce over pear halves centered with scoops of ice cream .
高超 作为 一个 酱 超过 梨 一半 居中 和 勺子 的 冰 奶油 .

淋在对半切开的梨上，中间放上几勺冰淇淋，味道绝佳。

• ['strɔːbəri] ['fɪlɪŋ] [ɪz] ['pɜːfɪkt] [fɔː(r); fə(r)]['væləntaɪn] - [ʃeɪpt] [mə'ræŋ] [ʃelz] .
• Strawberry filling is perfect for valentine - shaped meringue shells .
• 草莓 填充 是 完美的 为了 情人节 - 形状 蛋白酥皮 贝壳 .

· 草莓馅料非常适合情人节形状的蛋白酥皮。

• ['hiːtɪd] ['reɪzn] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [ædz] [ə; eɪ]['glɔːri] [nəʊt] [tuː; tə] ['evriθɪŋ] [frɒm; frəm] [brɔɪld] [hæm]['slaɪsɪz]
• Heated raisin pie filling adds a glory note to everything from broiled ham slices
• 加热 葡萄干 馅饼 填充 添加 一个 荣耀 笔记 到 一切 从 烤制 火腿 切片
[tuː; tə][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] [bred] ['pʊdɪŋ] .
to old - fashioned bread pudding .
到 老的 - 造型 面包 布丁 .

· 加热过的葡萄干馅饼馅料能为烤火腿片、老式面包布丁等各种食物增添一抹亮色。

• ['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] [ʃelf] ['stændbaɪ][juː; jʊ][woʊnt][wɒnt][tuː; tə][duː; də] [wɪ'ðaʊt] ['ɑːftə(r)][juː; jʊ]
• Apple pie filling is a shelf standby you won't want to do without after you
• 苹果 馅饼 填充 是 一个 架子 支持 你 惯于 想 到 做 没有 后 你
[hæv; həv] [traɪd] [ˌaɪ 'tiː] ,
have tried it ,
有 尝试 它 ,

· 苹果派馅料是厨房常备食材，你一旦尝过就会爱不释手。

['hiːtɪd] [wɪð] ½ [kʌp] ['hʌni] [ænd; ənd] ½ [kʌp] ['bʌtə(r)] , [spuːnd] ['dʒenərəsli] ['əʊvə(r)] ['sʌndeɪ]
heated with ½ cup honey and ½ cup butter , spooned generously over Sunday
加热 和 ½ 杯子 蜂蜜 和 ½ 杯子 黄油 , 用勺子舀着 慷慨地 超过 星期日
['mɔːnɪŋ] ['wɔfəlz] .
morning waffles .
早晨 华夫饼 .

将华夫饼与半杯蜂蜜和半杯黄油一起加热，然后慷慨地淋在周日早晨的华夫饼上。

[ðeəz; ðəz][nəʊ] [daʊt] [ə'baʊt] [ˌaɪ 'tiː] ,
There's no doubt about it ,
有 不 怀疑 关于 它 ,

这一点毋庸置疑。

[iːtʃ] [kæn; kən][ɒv; əv][fruːt][paɪ] ['fɪlɪŋ] [juː; jʊ]['əʊpən][ɪz][ðə; ðɪ] ['wʌndəf(ə)l] [bɪ'gɪnɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [həʊl]
each can of fruit pie filling you open is the wonderful beginning to a whole
每个 能 的 水果 馅饼 填充 你 打开 是 这 精彩的 开始 到 一个 所有的
[njuː] [wɜːld] [ɒv; əv] [dɪ'laɪtf(ə)l] ,
new world of delightful ,
新的 世界 的 愉快 ,

你打开的每一罐水果派馅料，都是一个美妙的全新世界的开始，一个充满喜悦的世界。

[ə'plɔːz] - ['wɪnɪŋ] ['dɪʃɪz] .
applause - winning dishes .
掌声 - 获胜 菜肴 .

赢得掌声的菜肴。

[traɪ][ðem; ðəm][ænd; ənd][faɪnd] [aʊt] [fɔː(r); fə(r)] [jɔː'self] .
Try them and find out for yourself .
尝试 他们 和 寻找 出去 为了 你自己 .

亲自尝试一下就知道了。

[ðə; ði][paɪ] ['fɪlɪŋ] ['ɪnstɪtju:t]
The **Pie** **Filling** **Institute**
这 馅饼 填充 研究所

馅饼馅料研究所

- [nɔ:θ] ['mɪʃɪgən] ['ævənju:]
333 **North** **Michigan** **Avenue**
- 北 密歇根州 大街

北密歇根大道333号

[ʃɪ'kɑ:gəʊ] , Illinois60601
Chicago **,** **Illinois60601**
芝加哥 , Illinois60601

伊利诺伊州芝加哥 60601

[-] [nəʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fju:] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['i:buk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜ:ʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di:'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **_** **underscores** **_** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神